

## Profiteroles crème pralinée, sauce chocolat au lait



**Ingrédients pour 6 personnes :**

**Pour la pâte à choux :**

½ l d'eau, 250g de farine, 125g de beurre, 5g de sel, 20g de sucre, 8 œufs,  
60g de sucre en grain et de pralin en grains, 1 œuf pour la dorure

**Pour la crème chocolat pralinée :**

500g de crème fraîche à 35%, 200g de chocolat au lait, 60g de pralin en pâte

**Pour la sauce chocolat au lait:**

500g de lait, 300g de chocolat au lait

**Pour les finitions :**

½ litre de glace vanille

---

**La pâte à choux :**

Faire bouillir l'eau, le sel, le sucre, le beurre.

Ajouter la farine et cuire 5mn.

Ajouter un à un les œufs.

Coucher avec une poche à douille unie 18 choux de la taille d'une petite noix puis sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Les dorer à l'aide d'un pinceau avec de l'œuf battu.

Saupoudrer de grains de sucre et de pralin.

Cuire les choux environ 20mn au four à 180°

**La mousse au chocolat :**

Monter la crème en crème fouettée pas trop ferme.

Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie avec le pralin.

Incorporer ensuite à la crème fouettée jusqu'à obtention d'une mousse onctueuse. Réserver au froid.

**La sauce chocolat:**

Porter à ébullition le lait. Ajouter le chocolat et remuer.

Réserver au chaud.

**Montage et finitions :**

Ouvrir les choux à l'aide de ciseaux, les garnir avec la mousse chocolat.

Replacer le chapeau et déposer 3 choux par assiette.

Au centre des choux, placer une boule de glace vanille.

Dresser la sauce chocolat en saucière afin que les convives arrosent eux-mêmes leurs profiteroles.